ESPAÑOL

⚠ Para su seguridad

Estas advertencias están hechas en le interés de su seguridad. Debe leerlas atentamente antes de instalar o usar el aparato.

Durante el funcionamiento

- Este aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos. No lo utilice jamás para otros fines.
- Es peligroso alterar las características o modificar el producto in cualquier forma.
- Por raziones de higiene y seguridad mantenga el aparato siempre limpio. La formación de grasas resecadas u otros restos de alimendos pueden causar fuego.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. Mantenga los niños alijados hasta que esté completamente enfriado.
- Compruebe siempre que todos los mandos estén en posición "●" cunque el aparato no está funcionando.
- Si tiene que enchufar una hierramenta eléctrica cerca del horno, asegúrese de que los cables no toquen el horno y que estén suficientemente alejados de los elementos de calor.
- En caso de avería del aparato, desconéctelo de la red.
- No deje recipientes con alimientos, p. ej. grasa o aceite dentro o encima del aparato. Estos podrían dañar el horno en caso de que sea accidentalmente encendido.

Acerca de la instalación, la limpieza y el mantenimiento

- Los trabajos requeridos para la instalación de este aparato deben ser realizados por un instalador competente o autorizado y de acuerdo con las normas y regulaciones vigentes.
- Antes de proceder a la limpieza o mantenimiento desenchufe el aparado de la red.
- Una vez retirados todos los embalajes compruebe que el aparato no esté dañado y el cable eléctrico en perfectas condiciones. En caso contrario contacte su proveedor antes de proceder con la instalacion.
- El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de no seguir las normas en vigor.

Seguridad para niños

- Este aparato ha sido diseñado para ser manejado por personas adultas o jovencitas bajo supervisión. No debe permitir que los niños pequeños manejen los controles o jueguen con él.

Service

- Bajo ninguna circunstancia debe intentar de reparar el aparato Vd. mismo. Reparaciones efectuadas por personas inexpertas pueden causar daños o graves disfunciones. Llame al Servicio Técnico ZANUSSI. Insista siempre en el empleo de recambios originales.

Información medio ambiental

- Después de la instalación del aparato, deshágase de los materiales del embalaje respetando el medio ambiente.
- Al deshacerse de un aparato antiguo hágalo inutilizable por medio de cortar su cable de alimentación desmonte cualquier cierre que tenga para evitar que algún niño quede atrapado en su interior.

Es muy importante que guarde sete libro de instrcciones con el aparato para consultas posteriores. Si el aparato es vendido o transferido, asegurese de que este manual esté en el aparato para que el nuevo usuario pueda conocer el correcto manejo y funcionamiento del aparato.

Indice

Para el Usuario

El panel de mandos 65
Después de la instalación 67
Programación 68
Como usar el horno 70
Tablas de cocción 71
Limpieza y mantenimiento 73
Qué hacer cuando algo no funciona 75
Asistencia Técnica y Recambios 75
Garantìa 75

Para el Instalador

Caraterísticas técnicas 76
Instalación 76
Emportrar 76
Fijación 77
Conexión eléctrica 77

PRODUCTOR: Electrolux Zanussi S.P.A
Viale Bologna, 298
47100 Forlì - Italia

CE Este aparato está de acuerdo con las siguientes directiva E.E.C.:
- **73/23 - 90/683** (directiva de baja tensión);
- **89/336** (directiva de compatibilitad electromagnetica);
- **93/68** (directivas generales)
y subsecuentes modificaciones.

Guía para leer las instrucciónes

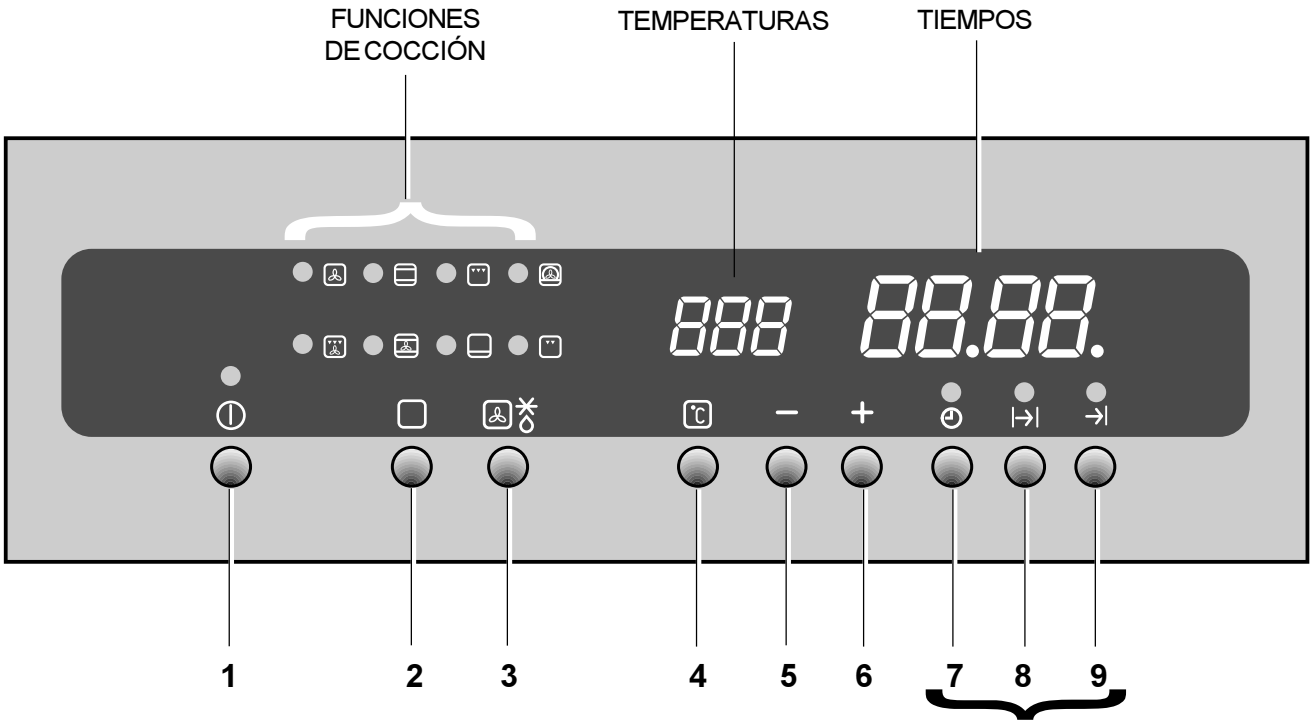
Instrucciónes de seguridad

Instrucciónes paso a paso

Consejos y indicaciónes

Información medio ambiental

El Panel de Mandos

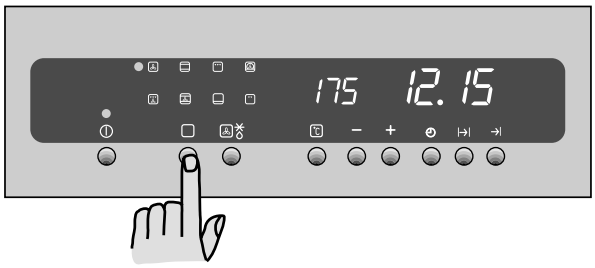


1. ON / OFF
2. Control de Función del Horno
3. Fast Heat Up / Descongelación
4. Ajuste actual de Temperatura / Hora
5. Control de reducción (Temperatura / Tiempo)
6. Control de aumento (Temperatura / Tiempo)
7. Cuentaminutos
8. Tiempo programado de cocción
9. Hora de finalización de cocción

Como selleccionar una función de cocción

— Conecte el horno pulsando el botón 1

— Pulsar el botón 2 para seleccionar la función del horno deseada. Cada vez que se pulsa el botón 2 se iluminará el piloto correspondiente a la función seleccionada. Abajo se indica los distintos símbolos y su significado.



Cocción Ventilador – Esta función le permite asar y hornear simultáneamente utilizando cualquiera de las parrillas, sin que se mezclen los sabores.

Cocción convencional – El calor proviene tanto de la bóveda como de la base del horno, asegurando un calentamiento un reparto por igual del calor dentro del horno.

Grill doble – Todo el elemento del grill de conectará. Recomendado para platos grandes de carne.

Horno Pizza – La resistencia inferior aportará calor directo a la base las pizzas o pasteles, mientras el ventilador asegura que el aire circule para que se dore la capa superior de las pizzas o se cueza el relleno de los pasteles.

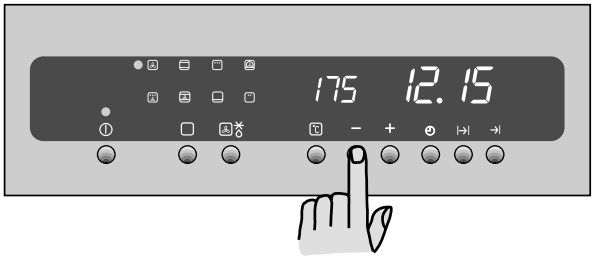
Grill Termal – Esta opción ofrece un método alternativo de asar alimentos, asociado a la cocción de grill tradicional. La resistencia del grill funciona junto con el ventilador que impulsa el aire caliente alrededor de los alimentos. Seleccione un temperatura máxima de 200ºC.

Función Horneo – Las resistencias superior e inferior calientan la cavidad del horno y el ventilador impulsa el are caliente alrededor de los platos. Es la mejor función para hornear tartas, galletas o pan.

Resistencia inferior – El calor proviene solo de la base del horno para permitirle terminar de cocinar sus platos.

Grill interior solamente – Se puede emplear para asar pequeñas cantidades.

Como selleccionar una temperatura

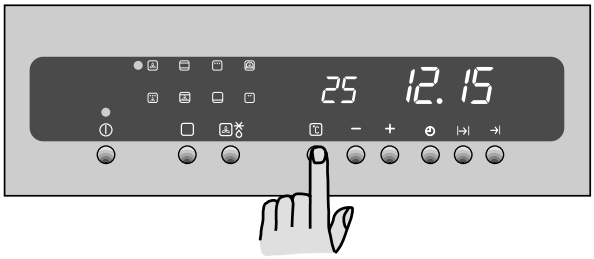


Cada vez que selecciona una función de cocción en el visor del panel de mandos aparece una temperatura prefijada. Puede modificar la temperatura durante cualquier momento de la cocción.

— Pulse las botones 5 o 6 para ajustar la temperatura

En cualquier momento puede saber la temperatura del interior del horno pulsando una vez el botón 4.

Como desconectar el horno

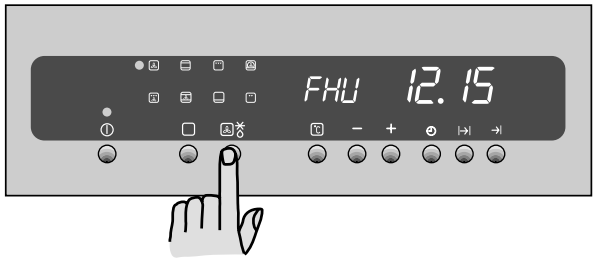


Es posible desconectar el horno en cualquier momento.

Pulsar una vez el botón 1. Todos los pilotos se apagarán.

Función "calentamiento rapido"

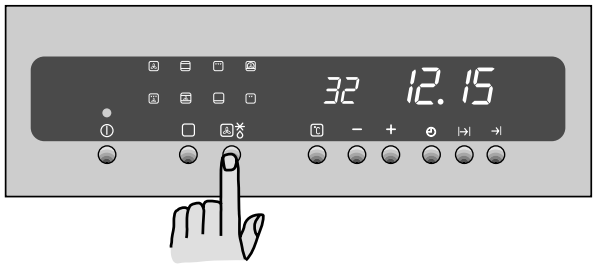
Después de seleccionar una función de cocción y una temperatura, la cavidad del horno comenzará a calentarse gradualmente hasta alcanzar la temperatura seleccionada. Esto tardará aproximadamente entre 10 y 15 minutos, dependiendo de la temperatura y función seleccionada.
Si se requiere alcanzar una temperatura en un espacio corto de tiempo se puede utilizar la función de "Calientamiento Rápido".



1) Conecte el horno pulsando el botón 1.
2) Ajuste la función y la temperatura según se explica en las página anteriores.
3) Pulse una vez el botón . En el visor de temperatura aparecerá "FHU".
4) Cuando se haya alcanzado la temperatura requerida, sonará una alarma acustica durante un corto espacio de tiempo y en el visor de temperatura aparecerá la temperatura seleccionada.

Esta función puede ser utilizada con cualquier función de cocción y temperatura.

Funcion de "descongelacion"

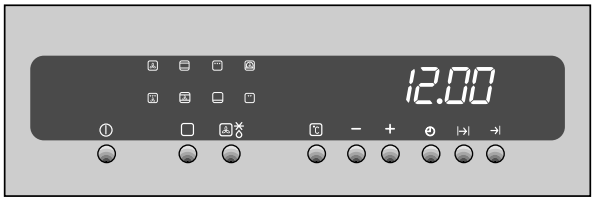


Es posible poner en marcha el ventilador del horno sin aporte de calor, para hacer circular el aire a baja temperatura dentro del horno. Esto aumentará la velocidad de descongelación.

1) Conecte el horno pulsando el botón 1.
2) Pulse el botón dos veces. En el visor de temperatura aparecerá "32". Esta temperatura no podrá ser modificada durante el proceso.
3) Para desconecter la función de "descongelación" únicamente tiene que pulsar de nuevo el botón .

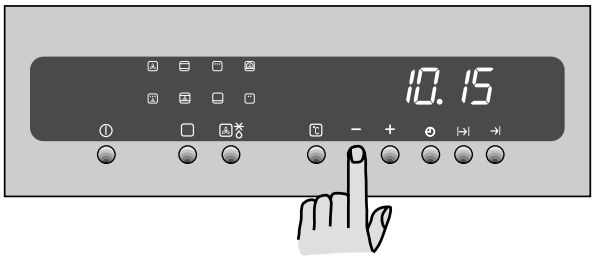
Esta función es particularmente adecuada para descongelar alimentos delicados que podrían ser dañados por el calor, p. ej.: tartas congeladas, bollos, panes y otros productos de reposteria.

Después de la instalación



Cuando se conecta el horno por primera vez:

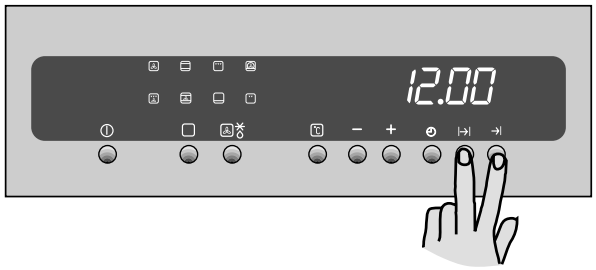
— En el visor aparece los números “12:00” parpadeando. Si no se pulsa ningún botón durante los siguientes 10 segundos los números dejarán de parpadear y el reloj comienza a avanzar desde las 12:00.



Para ajustar la hora correcta:

— Si los números del visor parpadean, pulse el botón 5 o 6 hasta que en el visor aparezca la hora correcta. Confirmar el ajuste pulsando el botón 3.

— Si los números del visor no parpadean, pulse los botones 8 y 9 a la vez y manténgalos pulsados hasta que comiencen a parpadear. A continuación siga los pasos indicados arriba.



Seleccione la opción de cocción convencional:

— Pulsar el botón 1 para conectar el horno.

— Pulsar el botón 2 dos veces. El piloto del símbolo se iluminará.

— Deje el horno vacío en marcha durante aproximadamente 45 minutos.

— Abra una ventana para que haya ventilación

Durante este tiempo puede emitirse un olor desagradable. Esto es absolutamente normal, y es causado los residuos de fabricación.

Después de llevar a cabo esta operación, deje que el horno se enfríe, posteriormente limpie la cavidad del horno con un trapo mojado en agua jabonosa.

Para abrir la puerta, coja la manilla siempre en la parte central (Fig.1).

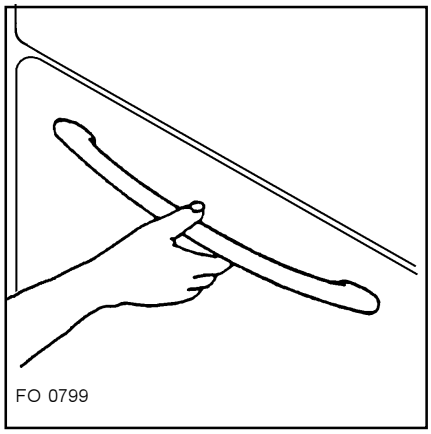
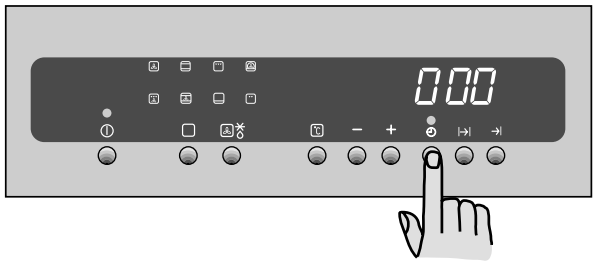


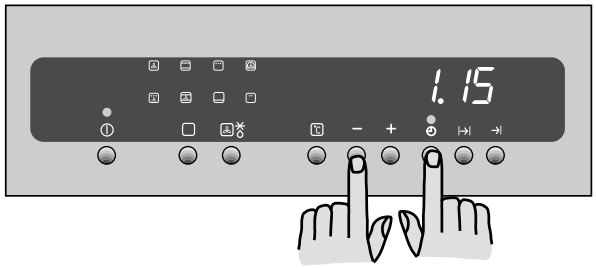
Fig. 1

Programación

Como regular el cuentaminutos



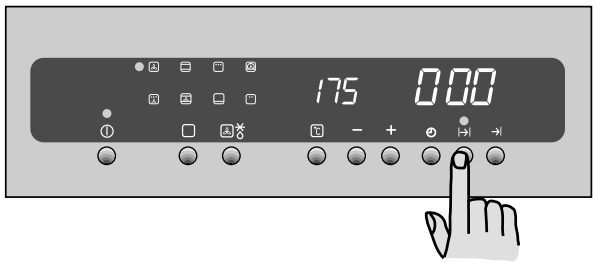
— Pulsar el botón 7 para seleccionar la función cuentaminutos. El piloto de dicha función comienza a parpadear y en el visor aparece 0.00.
— Pulse los botones 5 o 6 para seleccionar el tiempo requerido. El tiempo máximo que puede ser seleccionado es 19 horas y 59 minutos.
— Después de llevar a cabo el ajuste, el cuenta minutos esperará 3 segundos y comenzará la cuenta atrás.
— Cuando el tiempo programado se agota, suena una alarma acústica. Para desconectar la alarma acústica, pulse cualquier botón entre 4 e 9. El horno NO se desconectará.



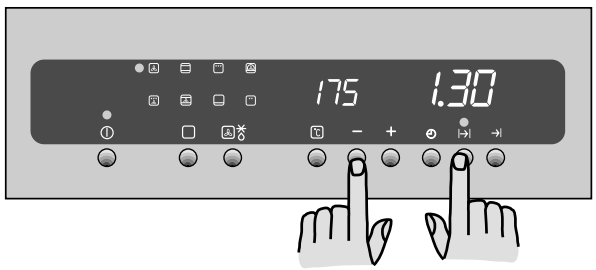
Para cancelar el cuentaminutos:

— Pulsar el botón 7 y mientras lo mantiene pulsado pulse también el botón 5.

Como programar el horno para que se desconecte automaticamente



— Pulsar una vez el botón 1.
— Coloque el alimento dentro del horno, seleccione una función de cocción y si es necesario ajuste la temperatura de cocción.
— Pulse el botón 8 para seleccionar la función Duración de cocción. El piloto de la función Duración de cocción se iluminará y en el visor aparecerá 0.00.
— Pulse los botones 5 o 6 para seleccionar el tiempo requerido. El tiempo máximo que puede ser seleccionado es 19 horas y 59 minutos.
— Después de llevar a cabo el ajuste, el cuenta minutos esperará 3 segundos y comenzará la cuenta atrás.
— Cuando el tiempo programado finaliza, el horno se desconecta automáticamente y suena una alarma acústica. Para desconectar la alarma acústica, pulse cualquier botón entre 4 e 9.

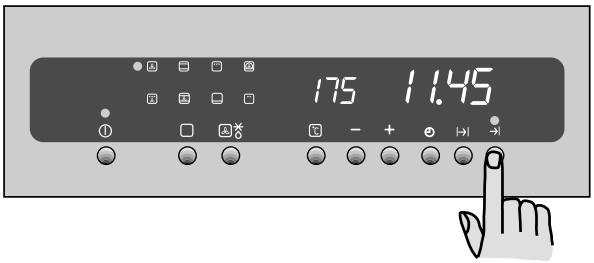


Para cancelar el cuentaminutos:

— Pulsar el botón 8 y mientras lo mantiene pulsado pulse también el botón 5. Si esta operación se lleva a cabo mientras un programa está en ejecución el horno NO se desconectará.

Como programar el horno para que se conecte y desconecte automaticamente

— Pulsar una vez el botón 1.
— Lleve a cabo los pasos de para la selección de la duración de la cocción como se ha descrito en el apartado anterior.
— Pulse el botón 9 para seleccionar la función Finalización de cocción. El piloto de dicha función parpadeará y en el visor aparecerá la hora de finalización de la cocción (la hora actual mas el tiempo de cocción seleccionado).
— Pulse el botón 5 o 6 para regular el tiempo de finalización del tiempo de cocción.
— El horno se conectara automáticamente a la hora requerida. Cuando el tiempo programado se agote se desconectará mientras que al mismo tiempo suena una alarma acústica. Para desconectar la alarma pulse cualquier botón entre 4 e 9.



CARACTERISTICAS ADICIONALES

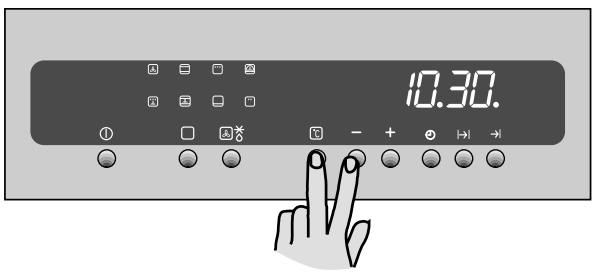
Desconexión automática

El horno se desconectará automáticamente si permanece conectado a las temperaturas y durante los tiempos indicados en la tabla de abajo:

Si la temperatura se a regulado a:	El horno se desconectará:
250ºC o mas	Después de 1,5 horas
De 120º a 250ºC	Después de 5 horas
Menos de 120ºC	Después de 12 horas

Función calor residual

Cuando se programa un tiempo de duración para la cocción de un alimento, el horno se desconectará automáticamente algunos minutos antes de finalizar este periodo. De esta manera el calor residual dentro de la cavidad del horno terminará de cocinar el alimento sin consumir energía eléctrica. Aun así el piloto de funcionamiento del horno permanecerá encendido hasta que concluya el tiempo programado de cocción.
Esta función no se activa si el tiempo de cocción es menor de 15 minutos.



Seguridad para niños

Para evitar que los niños pequeños conecten el horno, es posible bloquear los mandos del mismo.
— Desconecte el horno pulsando el botón 1.
— Pulse el botón 3 y 4 simultáneamente y manténgalos pulsados durante aprox. 3 segundos. En el visor aparecerá un punto parpadeando después de los números.
— El horno queda bloqueado. No se puede seleccionar ni funciones de cocción ni temperaturas.

Para desbloquear el horno:
— Pulse los botones 4 y 5 a la vez y manténgalos pulsados durante aprox. 3 segundos. El punto parpadeante después de los números desaparece y el horno puede ahora ser ajustado.

Como usar el horno

Las posiciones de las rejillas

Puede colocar las rejillas en diferentes alturas para obtener mejores resultados de cocción. Se muestran los niveles en Fig. 2.

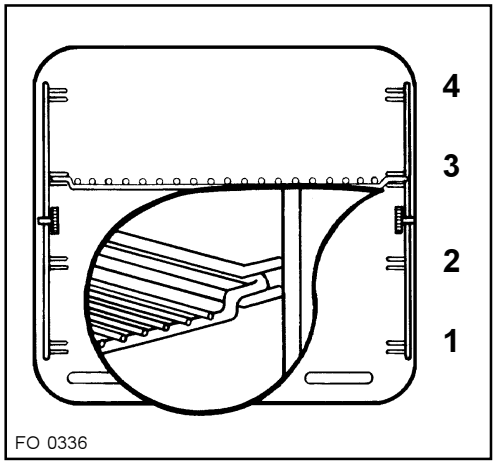


Fig. 2

Mantenga siempre la puerta del horno cerrada durante la cocción.

- Utilice siempre manoplas de horno cuando maneja alimentos en el horno.
- Las temperaturas dentro el horno pueden alcanzar 250°C. Compruebe que las bandejas, recipientes de horno etc. sean resistentes al calor.
- No coloque sartenes, bandejas de pastelería o papel de aluminio directamente sobre la base del horno. De esta manera se podría producir un sobrecalentamiento local que afectaría el buen funcionamiento del horno y podría dañar su esmalte.
- Controle cuidadosamente la cocción con grasas o aceites ya que estos tipos de alimentos podrían llegar a prender fuego durante un sobracalentamiento. Debido a la misma razón, tenga cuidado al introducir o retirar alimentos del horno de no dejar caer grasa o aceite sobre la base del horno. Si eso ocurriera, limpie cuidadosamente el horno, para evitar olores desegradables y humo.

El calentamiento de alimentos produce vapor igual que en un cazo. Cuando el vapor hace contacto con el cristal del horno se condensa y se producean gotas de agua. Esto es del todo normal y NO supone un fallo del horno.

Recomendamos limpiar estas gotas de condensación después de cada cocción.

Consejos e indicaciones sobre la cocción de pescado y carne

Puede colocar la carne en recipientes aptos para horno o directamente sobre la rejilla del horno. En este caso no olvide introducir la grasera con un poco de agua en el nivel 1 desde la base (vea fig. 2). De esta manera evitará la caída de grasa sobre la base del horno.
Carne blanca, aves y pescado in general necesitan una temperatura de cocción media (entre 150 y 175° C). Para cocinar carne roja (ligeramente tostado en el exterior y poco hecho en el interior) se recomienda temperaturas más altas (entre 200 y 250° C) y un tiempo corto.

Consejos e indicaciones para hornear

Los bizcochos necesitan generalmente temperaturas medias de cocción, entre 150 y 200 ° C.
Se recomienda un corto precalentamiento (aprox. 10 min.) para bizcochos y pastelería. Una vez haya comenzado la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada durante todo el tiempo y compruebe los resultados de cocción a través del cristal de la puerta del horno.

Consejos e indicaciones para el grill

Si desea preparar carne o pescado en el grill, úntelo con un poco de aceite y póngalo directamente sobre la rejilla. Durante la función grill el calor viene exclusivamente de la parte superior. Por eso debe adjustar el nivel de cocción de acuerdo con el grosor del alimento.
No olvide poner la grasera con un poco de agua en su sitio, el nivel inferior.

Durante la cocción al grill ventilado, nunca fije una temperatura superior a 200°C.

El termostato de seguridad

Este horno está provisto de un termostato de seguridad. En caso de un mal funcionamiento del termostato principal y para evitar un sobrecalentamiento, este dispositivo cortarà la entrada de corriente. Si ocurriera eso, llame a su Servicio Técnico Zanussi. Bajo ninguna circunstancia debe intentar arreglar Vd. mismo el aparato.

Ventilador para los mandos

Este horno está provisto de un ventilador para mantener el panel de mandos, los mandos y la manilla del horno fríos. El ventilador seguirá funcionando, aunque el horno o el grill hayan sido apagados, hasta que alcance una temperatura normal.

Tablas de cocción

Cocción traditional y por conveción

PESO BRUTO (GRS.)	TIPO DE ALIMENTO	COCCIÓN TRADICIONAL		COCCIÓN A CONVECCIÓN		TIEMPO DE COCCIÓN minutos	NOTAS
		Nivel	temp. °C	Nivel	temp. °C		
	CARNE						
1000	Vaca	2	200	2	175	50 ~ 70	En rejilla
1200	Cerdo	2	200	2	175	100 ~ 130	En rejilla
1000	Ternera	2	200	2	175	90 ~ 120	En rejilla
1500	Roast beef inglés	2	220	2	200	50 ~ 70	En rejilla
1200	Cordero	2	200	2	175	110 ~ 130	Pierna
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Entero
4000	Pavo	2	200	2	175	210 ~ 240	Entero
1500	Pato	2	175	2	160	120 ~ 150	Entero
3000	Ganso	2	175	2	160	150 ~ 200	Entero
1200	Liebre	2	200	2	175	60 ~ 80	Troceado
	PESCADO						
1000	Entero	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 60	2 peces
800	En rodajas	2	200	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	4 rodajas
	BUDIN						
	Flan de huevo	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	
	Budin de verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiche	2	200	2 (1e3)*	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	

Cocción "Pizza"

PESO BRUTO (GRS.)	TIPO DE ALIMENTO	Cocción "Pizza"		TIEMPO DE COCCIÓN minutos	NOTAS
		Nivel	temp. °C		
	PAN Y PIZZA				
1000	Pan de trigo	2	175	45 ~ 60	1 pieza
500	Pan de centeno	2	175	30 ~ 45	En panera
500	Panecillos	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	8 rollos
250	Pizza	2 (1e3)*	200	20 ~ 35	En bandeja

NOTA:
Los tiempos de cocción no incluyen el precalenta-miento. Es aconsejable precalentar el horno un poco (unos 10 minutos) antes de hornear o cocinar pizza.

(*) Si desea cocinar más de un plato al mismo tiempo, aconsejamos colocar los recipientes en los niveles indicados entre parétensis.

Cocción "PASTELERÍA"

TIPO DE ALIMENTO	Cocción Pastelería		TIEMPO DE COCCIÓN minutos
	Nivel	temp. °C	
PASTELERÍA			
Bizcochos	2 (1e3)*	160	40 ~ 60
Tarta de queso	2	150	60 ~ 80
Tarta de manzana	2	160	40 ~ 60
Strudel	2	150	60 ~ 80
Galletas	2 (1e3)*	160	10 ~ 20
Merengues	2 (1e3)*	100	90 ~ 120

Cocción en el grill

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD		Grill		Tiempo de cocción (minutos)	
	PIEZAS	PESO	NIVEL	temp. °C	Lado superior	Lado inferior
Steak	4	800	4	max	10	8
Chuleta	4	600	4	max	12	8
Salchichas	8	500	4	max	10	6
Pollo troceado	6	800	3	max	30	20
Kebab	4	700	4	max	12	10
Pechuga de pollo	4	400	4	max	13	10
Tomates	8	500	4	max	12	—
Pescado en rodajas	4	400	4	max	8	6
Sandwich	4	—	4	max	8	—
Tostada	4	—	4	max	2~3	1

Grill ventilado (*)

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD		Grill ventilado		Tiempo de cocción (minutos)	
	PIEZAS	PESO	NIVEL	tempé-rature °C	Lado superior	Lado inferior
Asado de cerdo	-	1500	2 ou 3	170	45	30
Roastbeef	-	1500	3	200	30	20
Pollo	-	1200	2 ou 3	190	40	30
Pescado entero	-	800	3	200	12	8

La bandeja para recoger los jugos debe colocarse siempre en la guía n. 1

(*) **Durante la cocción al grill ventilado, nunca fije una temperatura superior a 200°C.**

Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

- Antes de limpiar, espere a que se enfríe el horno.
- Si utiliza productos spray, cuide de que no llegue el producto a los elementos de calor o al sensor del termostato.
- No use jamás productos abrasivos, lana de acero o limpiadores con blanqueadores que podrían dañar el esmalte y el cristal de la puerta del horno.

La cavidad del horno

La cavidad esmaltada del horno se limpia mejor mientras esté todavía un poco caliente. Es aconsejable pasar un paño suave mojado en agua con jabón templada después de cada uso.

Sin embargo, de cuando en cuando, una limpieza a fondo será necesaria con un adecuado limpiador de hornos.

En caso de manchas especialmente resistentes puede usar un poco de vinagre templado.

- **Al cocinar frutas** algunas gotas de ácidos calentados en exceso pueden salpicar al esmalte y producir manchas difíciles de quitar. Esto puede afectar el brillo del esmalte, pero no tendrá ninguna consecuencia sobre el funcionamiento del horno. Para evitar que tales manchas se incrusten debido a la cocción siguiente, limpie cuidadosamente la cavidad del horno siempre que cuece fruta.

La puerta del horno

Antes de proceder con la limpieza de la puerta del horno, recomendamos descolgarla.

Proceda como siegue:
a) abra la puerta completamente;
b) encuentre las bisagras que fijan la puerta al horno (fig 3);
c) desbloquée y gire las pequeñas palancas de las dos bisagras (fig. 3);
d) coja la puerta por los dos lados (derecho e izquierda), muévala despacio hacia el horno hasta que esté semicerrado;
e) tire suavemente de la puerta hasta que salga de su base (fig. 3);
f) colóquela en una superficie plana y firme.

Limpie el cristal de horno solamente con agua caliente y un paño suave.
Una vez terminada la limpieza, coloque nuevamente la puerta en la bisagras del horno, siguiendo los pasos anteriores a la inversa.

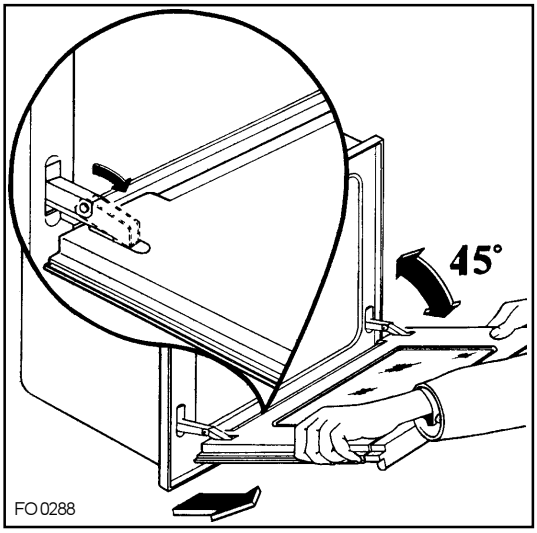


Fig. 3

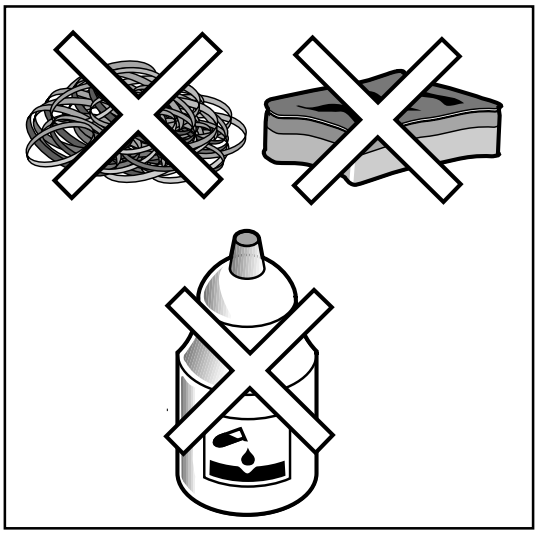


Fig. 4

La junta de la puerta del horno

Para asegurar un correcto funciomamiento, la abertura de la cavidad del horno está bordeado de una junta aislante.

- Verifique frecuentemente la condicion de esta junta. En caso necesario, límpielo pero sin usar productos abrasivos.
- Si la junta aparentemente esté dañada llame a su Servicio Técnico Zanussi y no utilice el horno hasta que haya sido reparado.

Limpieza del grill a enganche

Este modelo está provisto de un grill a enganche que permite el fácil limpiado del techo del horno.

- Antes de proceder, asegúrese de que el horno sea aislado de la torna de corriente: luego desenrosque los tornillos que sujetan el grill (véase fig.5). La primera vez es aconsejable utilizar la punta de un destornillador.
- Seguidamente, empuje el grill hacia abajo para permitir el acceso al techo del horno.
- Limpie el techo del horno con un detergente apropriado y lo seque antes de volver a posicional el elemento del grill.
- Empuje delicadamente hacia arriba el elemento del grill hasta su asiento y apriete con firmeza la tuerca de sujecíon en su emplazamento.
  Compruebe que la tuerca de sujecíon esté bien apretada a fin de evitar que el grill caiga durante la operacíon. No use demasiada fuerza.

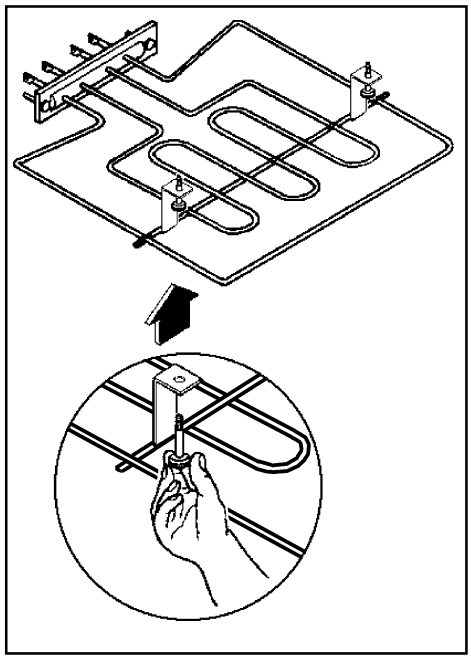


Fig. 5

Filtro de protección ventilador del horno

Para evitar que, cuando se cocina carne, excesivos vapores grasos lleguen al ventilador, es necesario emplear el filtro suministrado.
Para introducir y sacar el filtro vease Fig. 6.
No emplear nunca el filtro cuando se cocinan otros tipos de alimentos.

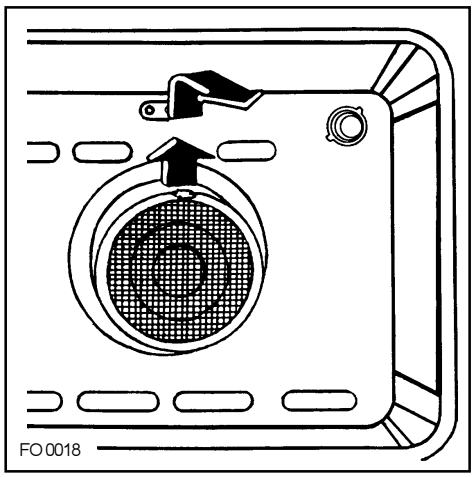


Fig. 6

Cambio de la bombilla del horno

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eleéctrica antes de proceder.

La bombilla debe tener las siguientes características:

a) una estructura resistente al calor (hasta 300 °C);
b) tensión eléctrica: 220-230 V (50 Hz);
c) consumo eléctrico: 25 W.;
d) rosca de fijación: E 14.

Para cambiar la bombilla proceda come sigue **(fig.7):**

a) presione sobre la protección de cristal y gire en sentido contrario a las manecillas de un reloj;
b) retire la bombilla fundida;
c) coloque la nueva;
d) reajuste la protección de cristal;
e) conecte a la red.

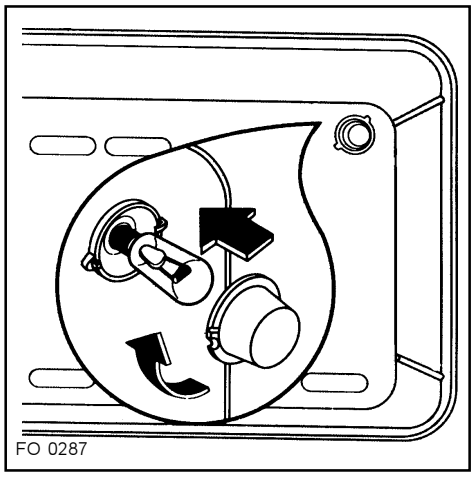


Fig. 7

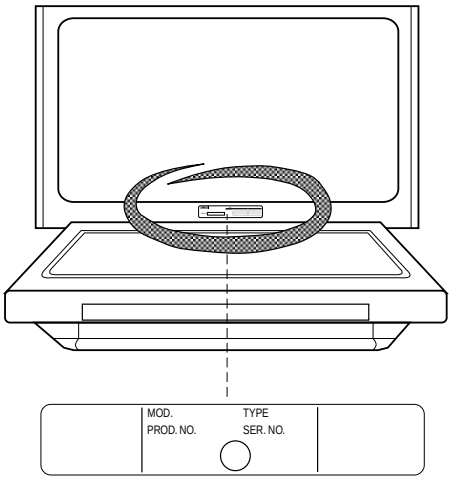
¿Que hacer cuando algo no funciona?

Si el aparato no funciona correctamente compruebe los siguientes puntos, antes de llamar al Servicio Técnico

PROBLEMA	SOLUCIÓN
■ El horno no se enciende	◆ Pulse el mando 1 para enciender el aparato. *o* ◆ Compruebe que el aparato esté correctamente anchufado y la base o el interruptor de la red al horno estén en posición ON.
■ Lalámpara del horno no se enciende	◆ Seleccione una función de cocción. *o* ◆ Compre en su Servicio Técnico Zanussi una nueva bombilla para el horno y cámbiela siguiendo las instrucciones dada más arriba.
■ Se tarda demasiado en cocinar un plato e se hacen demasiado rápido	◆ Consulte este folleto de instrucciónes.
■ Vapor y condensación se despositan en los alimentos y en la cavidad del horno	◆ No deje los alimentos más de 15-20 minutos en el horno, una vez finalizada la cocción.

Asistencia Técnica y recambios

Si después de verificar los puntos referenciados en el capítulo anterior el aparato sigue sin funcionar adecuadamente, llame a su Sevicio Técnico indicando el tipo de fallo, el modelo del aparato (**Mod.**), el Número de producto (**Prod. No.**) y el Número de serie (**Ser. No.**) que se encuentran en la placa de características.
Mencionada placa se ancuentra en la parte frontal de la cavidad del horno como se puede ver en el dibujo.



Recambios originales, homologados por el fabricante del producto con este distintivo sólo se pueden adquirir el los Centros de Servicio Técnico o en tiendas de recambios autorizados.

DISTRI PARTS

Garantía

Su nuevo aparato está cubierto por una garantía. El certificado de garantía le será entregado junto con este manual. Si faltase el certificado, pídalo a su proveedor indicando la fecha de compra, en número de modelo y número de serie. Encontrará todos estos datos en la placa de características.

Mantenga el certificado de garantía junto con la factura de compra y muéstrelo a nuestro personal técnico si así lo requiere. En caso contrario le tendrán que cobrar la intervención.

El Servicio Técnico ofrece una larga lista de Centros autorizados para atender las marcas más prestigiosas de electrodomésticos. En caso necesario busque en la guía telefónica el nombre **ZANUSSI** o consulta las páginas amarillas apartado "**reparaciones** de electrodomésticos"**.**

Datos Técnicos

Dimensiones de empotrar	alto { en columna:	580	mm
	alto { debajo la encimera:	595	mm
	ancho	560	mm
	produndo	550	mm
Medidas interiores	alto	325	mm
	ancho	440	mm
	profundo	390	mm
	cavidad del horno	53	l.

Potencia de los elementos

Potencia de los elementos (230 V)		
Elemento de la solera		1000 W
Elemento de la bóveda		800 W
Horno (solera + bóveda)	(1000 + 800)	1800 W
Elemento Grill Simple		1750 W
Elemento Grill Doble		2550 W
Elemento de calor a convención		2000 W
Cocción "Pizza"		3000 W
Ventilador enfriar		25 W
Ventilador convención		30 W
Lámpara del horno		25 W
Potencia max absorbida (230V - 50Hz)		3080 W
Tensión de utilización (50 Hz)		220-230 V

Instalación

Empotrar

Es importante que las dimensiones y materiales de los muebles próximos al horno sean los adecuados y resistan temperaturas elevadas.

Una instalación adecuada asegurará la protección de contactos con los elementos eléctricos o simplemente con partes de aislamento.

Todas las partes que sirven de protección deben quedar fijadas de manera que no se puedan retirar sin las herramientas específicas.

Aconsejamos no instalar el horno en la proximidad de frigoríficos o congeladores ya que el calor podría afectar el buen funcionamiento de los mismos.

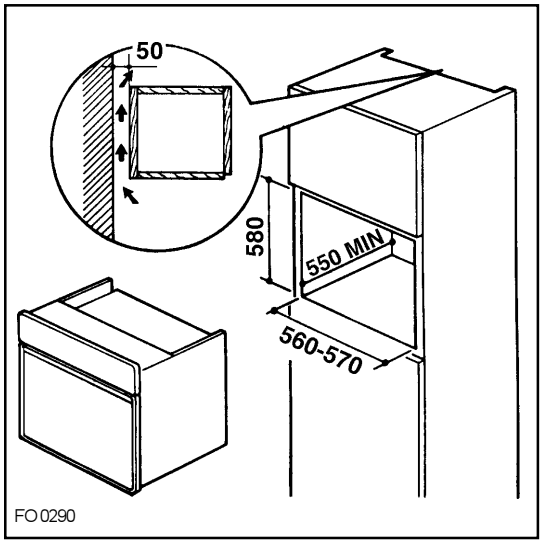


Fig. 10 - Dimensiones de empotrar en forma de columna

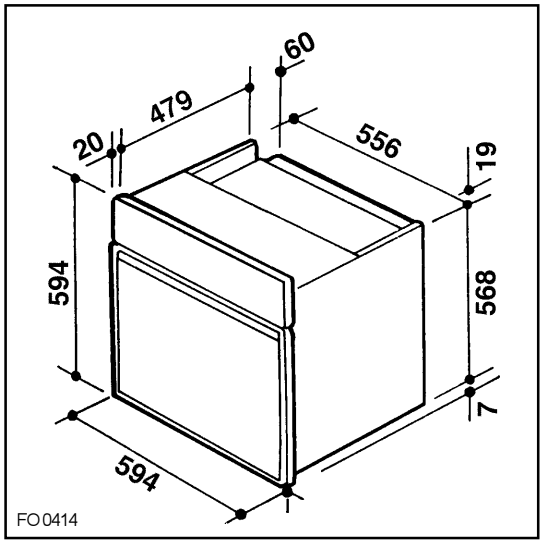


Fig. 9 - Dimensiones del horno

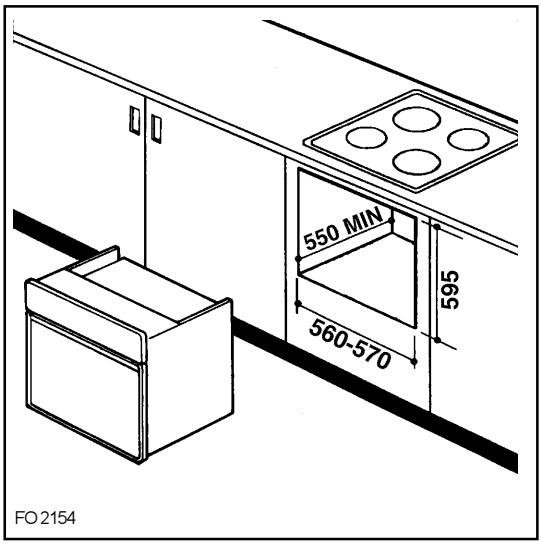


Fig. 11 - Dimensiones de empotrar debajo de una encimera

Fijación del horno al mueble

Coloque el aparato en el hueco del mueble.
Abra la puerta del horno y fije el horno en el mueble con 4 tornillos que encajan en los agujeros del marco suministrado con el horno **(Fig.12-13).**
En caso de instalar una encimera eléctrica encima del horno, debe conectar las conexiones eléctricas por separado por raziones de seguridad y para facilitar la retirada del horno en caso necesario.

Conexiones eléctricas

Antes de conectar el aparato:

1) compruebe que el fusibile principal y la instalación eléctrica del hogar sean los adecuados;
2) compruebe que el enchufe en cuestión tenga toma de tierra y esté de acuerdo con las normas vigentes;
3) compruebe que el enchufe base o el interruptor de dos polos sea de fácil acceso una vez instalado el aparato.

Este aparato se suministra con cable de alimentación. Se deberá conectar una clavija apropiada que pueda soportar la ténsion marcada en la placa de características. Debe disponer de un enchufe base adecuado para la clavija.
Si conecta el aparto directamente al sistema eléctrico debe instalar un interruptor de dos polos (con una distancia de al menos 3 mm. entre si) entre el aparato y la entrada de electricidad adecuado para la carga requerida y de acuerdo con las normas in vigor.
Debe colocal el cabele de conexiones de manera que en ningún caso alcance una tamperatura superior a 50° C por encima de la temperatura ambiente.
Una vez finalizada la conexión comperuebe los elementos de calor durante unos 3 minutos.
En el caso de tener que sustituir el cable de alimentación,r ecuerde respetar la sección necesaria del cable segundo la potencia de la placa ou caracteristicas: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Caja de conexiones

Este horno dispone una caja de conexiones de fácil acceso pensado para una fase simple de 220-230 V **(Fig. 14).**

El fabricante declina toda respon-sabilidad si las medidas de seguridad no hyan sido llevados a cabo como indicado.

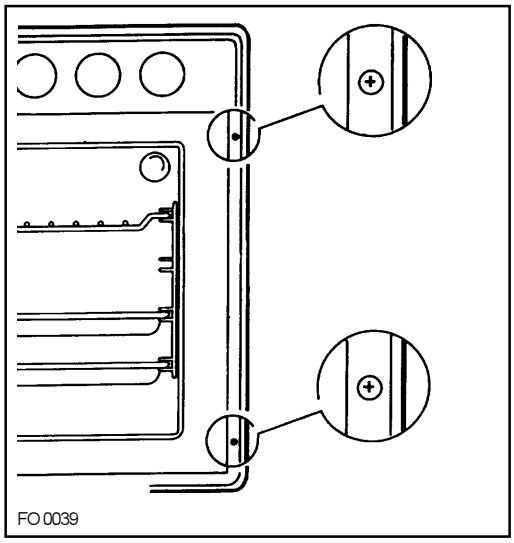


Fig. 12

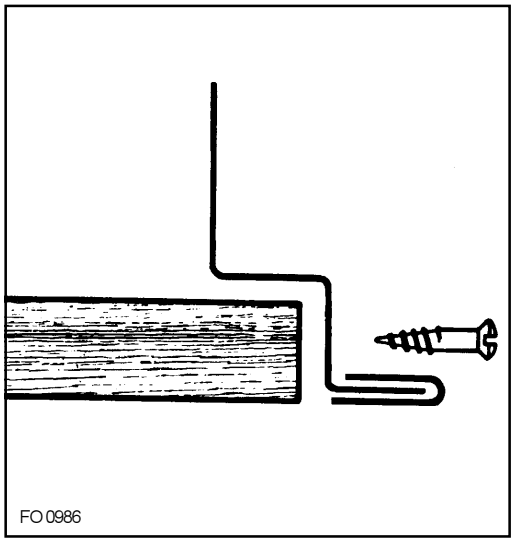


Fig. 13

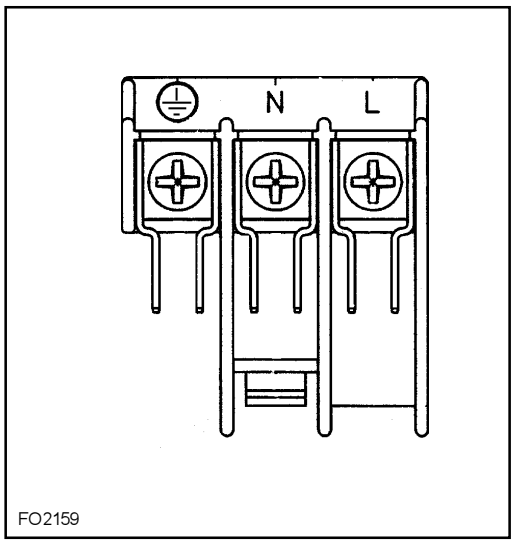


Fig. 14